

УДК 37.048.45

И. А. Канцеръ,факультет естественно-научного образования,
Омский государственный педагогический университет
Научный руководитель: канд. пед. наук, доц. Е. А. Алехина

Интерактивный лекторий для школьников «Пищевые производства Омского региона» при реализации концепции «ТОРИО»

Аннотация. В статье раскрыта сущность понятий «интерактивный лекторий» и «пищевая промышленность». На примере занятия «Мир мясной продукции Омского региона» представлены содержание и структура интерактивного лектория для школьников старших классов «Пищевые производства Омского региона», направленного на профориентацию обучающихся и формирование интереса к современным технологиям пищевой промышленности в рамках реализации концепции «ТОРИО» в Омской области.

Ключевые слова: интерактивный лекторий, Омский регион, пищевые производства, пищевая промышленность, проект «ТОРИО», профориентация.

По мнению Е. В. Паршинцевой, интерактивный лекторий — это публичная и общедоступная форма мероприятий (разовое мероприятие или цикл), которая предполагает активное взаимодействие лектора и зрителя с помощью средств социокультурной деятельности с целью в наиболее понятной и общей форме донести как можно большему числу людей ту или иную информацию [4]. Нами было решено использовать такой формат при организации лектория для школьников «Пищевые производства Омского региона» для обеспечения профориентационной работы по развитию инженерного образования в рамках реализации концепции ТОРИО [2].

Пищевая промышленность (Е. Б. Гаффорова, Т. Е. Шушарина и др.) — это совокупность отраслей, производящих пищевую продукцию, призванная удовлетворять потребности населения в важнейших продуктах питания [1]. Пищевая промышленность г. Омска играет важную роль в экономике города и региона, обеспечивая рабочие места, пополняя бюджет и способствуя продовольственной безопасности [3], что становится особенно важным при реализации концепции ТОРИО [2], направленной на профориентацию обучающихся всех ступеней образования с целью подготовки инженерных кадров Омского региона. Мы считаем, что изучение пищевых производств нашего региона имеет значительный потенциал для профориентации старших школьников и их подготовки к выбору инженерных профессий химико-технологического профиля.

Цель нашей работы — разработка интерактивного лектория «Пищевые производства Омского региона», направленного на формирование у обучающихся профориентационных представлений и интереса к современным технологиям в пищевой промышленности.

На вводном занятии лектория мы предлагаем раскрыть сущность понятия «пищевое производство», а далее подробнее остановиться на каждом из направлений пищевой промышленности нашего региона:

1. Мясная промышленность: «Мир мясной продукции Омского региона» («Омский бекон»).
2. Масложировая промышленность: «Омский регион: территория здоровых жиров» («Благо»).
3. Молочная промышленность: «Молочные горизонты Омского края» («МилкОм»), «Ледяная сказка Омского края» («СибХолод»).
4. Мукомольная промышленность: «Мир муки: от зерна до качества» («Рада»).
5. Хлебобулочная промышленность: «Омский хлеб: традиции и мастерство» (Хлебзавод «Форнакс»).
6. Сахарная промышленность: «Сладкая основа: от свеклы до кристалла» («Союз-Агро»).
7. Кондитерская промышленность: «Мир сладостей» (кондитерская фабрика «Сладонез»).
8. Макаронная промышленность: «Макаронное разнообразие Омска» («Омская макаронная фабрика»).
9. Производство безалкогольных напитков: «Напитки Омского региона» («Спринг»).

Каждое занятие лектория посвящено рассмотрению какого-то из направлений пищевой отрасли, при этом производственные аспекты освещаются на примере конкретного предприятия.

В теоретической части каждого занятия лектория раскрываются следующие аспекты производства:

- история становления и развития предприятия;
- сырье;
- этапы и технологическая схема производства;
- выпускаемая продукция;
- химический состав продукции;
- требования к качеству продукции;
- инженерные профессии в данной отрасли

производства.

Интерактивная часть лектория предусматривает выполнение химического эксперимента по изучению состава или оценке качества продукции, выпускаемой изучаемым предприятием пищевой промышленности. Например, известно, что одним из компонентов, входящих в состав мясной продукции, являются белки, состоящие из остатков аминокислот, соединенных пептидными связями, а также входят такие химические элементы, как С, Н, О, N, S, Р, поэтому на занятии по теме «Мир мясной продукции Омского региона» при исследовании продукции «Омского бекона» школьникам было предложено выполнить следующие опыты:

1) биуретовая реакция, подтверждающая наличие в молекулах белков пептидных связей;

2) ксантопротеиновая реакция, подтверждающая наличие ароматических аминокислот в составе белков;

3) реакция Фоля, подтверждающая наличие серосодержащих аминокислот в составе белков;

4) реакция, подтверждающая наличие азота в растворе белка;

5) реакция, подтверждающая наличие фосфора в растворе белка [5].

Очень важно уделить внимание технологической схеме производства продукции, на занятии по теме «Мир мясной продукции Омского региона» мы рассказали о технологии приготовления фаршей из различных видов мяса.

Еще одной важной частью занятия является обсуждение инженерных профессий, необходимых на пищевых производствах, их деятельности и тому, где можно получить данную профессию.

Проведенное нами занятие «Мир мясной продукции Омского региона» с учащимися 10-х классов Средней общеобразовательной школы № 77 показало их большой интерес как к форме, так и к содержанию занятия; участники высказали пожелания в продолжении занятий именно в интерактивном формате и отметили его практическую значимость занятия, что, несомненно, будет способствовать подготовке инженерных кадров химико-технологического профиля для Омского региона в рамках реализации концепции «ТОРИО».

1. Менеджмент в пищевой промышленности / Е. Б. Гаффарова, Т. Е. Шушарина, М. В. Цыпленкова [и др.]. — М. : Академия естествознания, 2011. — URL: <https://monographies.ru/ru/book/section?id=4158> (дата обращения: 13.01.2025).

2. Концепция развития инженерного образования в Омской области «Территория опережающего развития инженерного образования на 2024–2027 годы». — URL: https://ds341-omsk.gosuslugi.ru/netcat_files/19/8/Kontseptsiya_TORIO.pdf (дата обращения: 13.01.2025).

3. Кузнецова Н. А., Зинич Л. В., Астахова Е. А. Анализ современного состояния и территориального размещения пищевой и перерабатывающей промышленности Омской области // Продовольственная политика и безопасность. — 2023. — Т. 10, № 2. — С. 345–358.

4. Паришнцева Е. В. Интерактивный лекторий как форма работы с детьми и подростками в учреждении культуры клубного типа // Культура и образование: научно-информационный журнал вузов культуры и искусств. — 2016. — № 2 (21). — С. 70–74.

5. Филиппович Ю. Б., Егорова Т. А., Севастьянова Г. А. Практикум по общей биохимии : учеб. пособие для студентов хим. спец. пед. ин-тов / под общ. ред. Ю. Б. Филипповича. — М. : Просвещение, 1982. — 311 с.